

КРАТКИЕ СООБЩЕНИЯ

Ковтун В.Ф.

ГИДРОГЕНИЗИРОВАННЫЙ КУРИНЫЙ ЖИР – ВОЗМОЖНЫЙ ЗАМЕНТЕЛЬ МАСЛА КАКАО

Ярославская государственная
медицинская академия

Около 300 лет используется в медицине масло какао (Butyrum Cacao или Oleum Cacao), представляющее собой твердую массу желтоватого цвета, имеющую приятный запах и вкус, крошащуюся при комнатной температуре, плавящуюся при 30-33°C. Его кислотное число равно 2,23; йодное – 28-43. Оно состоит из трех- или двухкислотных триглицеридов. В их составе лауриновая, пальмитиновая, стеариновая, олеиновая и другие жирные кислоты [2].

Смесь масла какао с различными лекарственными веществами легко формируется в виде суппозитория, шариков, па-

лочек твердой консистенции при комнатной температуре, но расплавляющихся при температуре тела человека. Его замена отечественными видами сырья не решена до настоящего времени.

Для этой цели мы использовали жидкую фракцию куриного масла, способ получения которой разработан нами из отходов переработки кур, выращиваемых на птицефабриках Ярославской области [1]. При гидрогенизации нами получены две фракции куриного жира, физико-химические показатели и состав доминирующих жирных кислот которых по данным ГЖХ приведены в таблицах 1 и 2.

Гидрогенизированный куриный жир твердой консистенции при комнатной температуре беловатого цвета. Температура плавления первой фракции 36-37°C, второй – 40-41°C.

Гидрогенизированный жир предложен нами в качестве основы для отдельных косметических кремов и лечебных мазей.

Таблица 1

Некоторые показатели исходного куриного масла
и его отдельных гидрогенизированных фракций

Показатель	Исходное масло	Первая фракция	Вторая фракция
Кислотное число, мг КОН	1,05	0,80	0,50
Число омыления, мг КОН	195,70	187,30	194,00
Эфирное число, мг КОН	194,70	186,50	193,50
Бромное число, Br ₂ /100 г	55,00	35,60	35,60
Йодное число, I ₂ /100 г	87,30	56,50	56,50

Таблица 2

Основные жирные кислоты масла какао и отдельных
гидрогенизированных фракций куриного масла

Кислоты	Масло какао	Первая фракция	Вторая фракция
Легкие	1,05	0,60	0,40
Пальмитиновая	25,19	34,00	17,48
Олеиновая	53,19	55,27	62,73
Стеариновая	20,56	10,17	19,42

ВЫВОДЫ

Разработан способ получения гидрогенизированного куриного жира твердой консистенции, представляющего интерес для практического использования в косметике и фармации.

ЛИТЕРАТУРА

1. Патент РФ 1738828 МКИ⁶ Способ получения косметического куриного масла / А.И. Зайцев, С.И. Петров, В.Ф. Ковтун. – Заявка №4877839. Зарегистрировано в Гос. реестре изобретений 25.12.1998 г. – Бюл. №21.17.06.1998 г.
2. Фармакогнозия с основами биохимии растений / Под ред. В.Н. Ковалева. – Харьков: Прапор, Изд-во НФАУ, 2000. – 704 с.